IHクッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書・料理集

品番 KZ−K221DS

IH Cooking Book

● もくじ ●

まず、知っていただきたいこと

使い方

長くご愛用いただくために

煮る・蒸す・ゆでる

焼く・いためる

揚げる

焼く

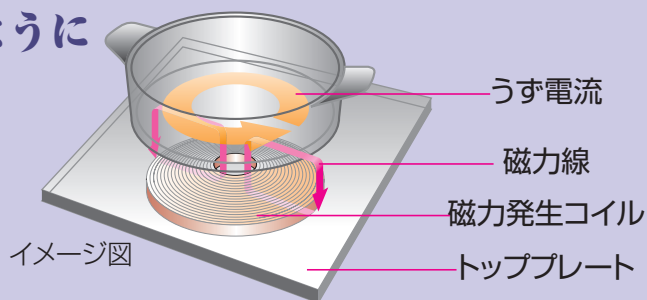
このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
■この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
　そのあと保存し、必要なときにお読みください。
■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先名」などの記入を必ず確かめ、お買い求め先からお受け取りください。
■電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、設置工事完了後の確認項目をご確認ください。

保証書・設置工事説明書別添付　上手に使って上手に節電

IHクッキングヒーターの機能

「IH」とは電磁誘導加熱のこと

磁力線の働きで、なべ自体をヒーターのように発熱させます

トッププレートの下にある磁力発生コイルに電気が流れると磁力線が発生し、磁力線がなべを通るときにうず電流が発生します。
このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に変わり、なべが熱くなります。

左IHヒーター ●2,000W

●加熱調理（☞P.14）
煮る･蒸す･ゆでる･焼く･いためるなどに使います。

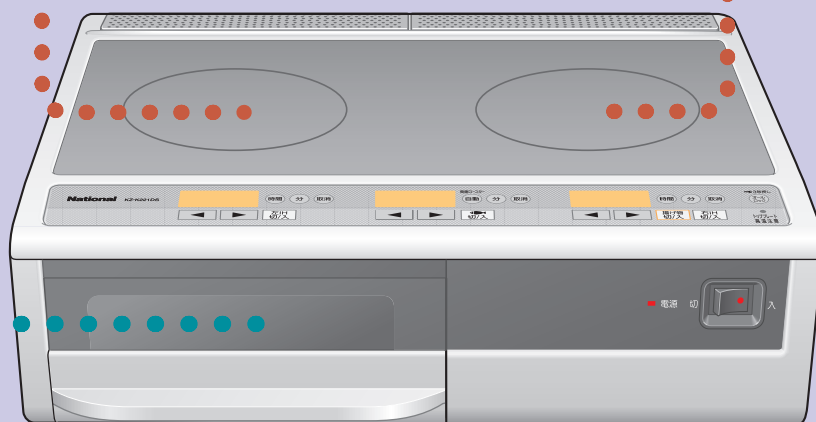
調理タイマー 1分～9時間55分までセットできます。

右IHヒーター ●2,000W

●加熱調理（☞P.14）
煮る･蒸す･ゆでる･焼く･いためるなどに使います。

調理タイマー 1分～9時間55分までセットできます。
※揚げ物には使えません。

●揚げ物（☞P.16）
揚げ物には、揚げ物温度調節機能付きの［揚げ物 切/入］キーをお使いください。

揚げ物温度調節 材料を入れて一時的に温度が下がっても、マイコンで設定した油温に素早く復帰。揚げ物がカラッと揚がります。

ロースター（両面焼き） ●1,550W

●「自動（オート）」（☞P.18）
姿焼き・切り身・干物・つけ焼きなどを焼きます。

自動 マイコンがメニューに応じて火力・時間をコントロール。

●「手動」（☞P.20）
自動で焼けない魚や、焼き鳥･焼きなすなどを焼きます。

調理タイマー 1分～30分までセットできます。

使いやすさを追求した便利機能

なべを置く位置・加熱中をお知らせ

光るリング

IHヒーターを入れると、ヒーターの周囲が赤色に光ってお知らせ。
なべを置く位置や使用中のヒーターが一目でわかります。

なべの中を見ながら火力調節できる

天面操作

料理のできぐあいを確認しながら火力調節できます。

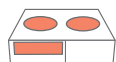
安全機能

トッププレートの高温をランプでお知らせ

高温注意ランプ

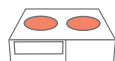
調理を始めて、トッププレートが熱くなると
天面操作部にある高温注意ランプが点灯。
また電源スイッチを切っても、熱い間は点滅。
※加熱時間が短いときは、熱くなっても点灯
　しない場合があります。

一定時間で自動OFF

切り忘れ防止機能

すべてのヒーター

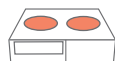
切り忘れても最終キー操作から一定時間が過ぎると、
ブザーで知らせて自動的に通電を停止します。
●IHヒーター………約45分
●ロースター………約30分

なべ底の異常高温を検知

温度過昇防止機能

IHヒーター

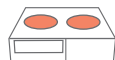
なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電をコントロール。
(特にいため物などの予熱時などに働くことがあります。)
温度が下がると自動的に加熱し始めます。
※少量の油を入れて予熱するときは、火力を弱めてください。
　(油の温度が急激に上がると発火する恐れがあります。)

なべを外すと自動的に通電OFF

なべなし自動OFF

IHヒーター

なべを外すと火力表示が点滅し、約1分後に光るリングも
消え、通電を停止します。
点滅中になべを戻すと再加熱します。
※使えないなべを置いたときもこの機能が働きます。

なべの空焼きが続くと自動的に通電OFF

空焼き自動OFF

IHヒーター

なべの空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止し、
ブザーと「異常表示」U 13 U 14 でお知らせします。
※なべの種類により、通電停止までの時間が異なります。
※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、
　この機能が働かない場合があります。

いたずらや誤操作を防ぐ安心ロック

オールロック（チャイルドロック）

すべての操作を
受け付けません。
(☞P.9)

異常表示について

安全機能が働くと
表示部に U04 U 13 などの
「異常表示」でお知らせするもの
があります。
(☞P.27)

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

表示	内容
⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

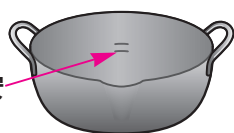
絵表示	内容
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

発火・火災を防ぐために

揚げ物をするときは必ず次のことを守る

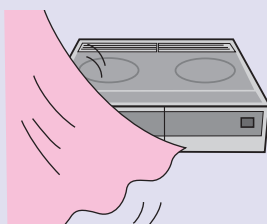
- **そばを離れない**
- **右IHヒーターの 揚げ物切/入 キーを使う**（他のキーを使わない）
- **「付属の天ぷらなべ」を使う**
- **なべ底がそったり、変形しているものは使わない**

- **なべは加熱部の中央に置く**
- **500g(0.56L)未満の油で調理しない**

発火の原因になります。

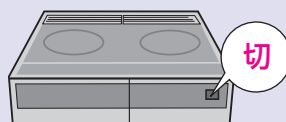
いため物・焼き物をするときは…

- **そばを離れない**
- **加熱しすぎない**（予熱の火力は弱めにする）

少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します。

可燃物を近づけない

火災の原因になります。

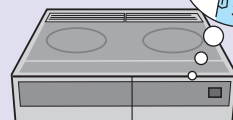
- 新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすい物をトッププレートの上やそばに置かない。

使用後は電源スイッチの「切」を確認する

火災の原因になります。

- 長期不在のときは、ブレーカーを切る。

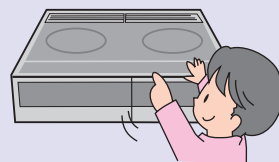
設置

アース線接続

アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに感電する原因になります。

- 設置工事で、アースが確実に取り付けられているかご確認ください。

やけど・けがを防ぐために

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

やけど・感電・けがの原因になります。

- ロースター使用後は、触れたり当たらないように扉を収納する。

⚠ 警告

電源・コード

コード・電源プラグを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近付けたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
- コード・プラグの修理は、お買い求め先にご相談ください。

水ぬれ禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
- プラグを抜き、乾いた布でふく。

取り扱い

分解禁止

絶対に分解・修理・改造は行わない

火災・感電・けがの原因になります。
- 修理はお買い求め先にご相談ください。

水ぬれ禁止

本体に水をかけない

本体内蔵の電気部品に水が入り、感電・ショート・発火の原因になります。

吸・排気パネルやすき間にピンや針金などの異物を入れない

感電や、異常動作によるけがの原因になります。

トッププレートに衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱・異常動作・感電の原因になります。
- ひびが入ったり、割れたら、手を触れずに電源スイッチとブレーカーを切り、すぐに修理を依頼してください。

- **トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない**

トッププレートにカセットコンロ・ボンベ・缶詰などを置かない

誤って加熱すると爆発します。

安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

⚠ 注意

発火・火災を防ぐために

使用中

本体前方に物を置かない

火災の原因になります。

なべの下に紙などを敷かない

なべの熱で紙が焦げるなどの原因になります。

揚げ物調理

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。

- 揚げ物調理は必ず［揚げ物 切/入］キーで行う。

油煙が多く出たら電源スイッチを切る

油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

ロースター調理

ロースター受け皿は必ず水を入れて使う

火災の原因になります。

- 続けて焼くときは、たまった油分を捨てて水を入れる。

使用中は本体から離れない

調理物が発火することがあります。

- 本体から離れるときは、必ず電源スイッチを切る。

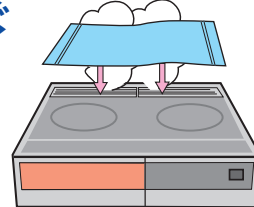
必要以上に加熱しない

調理物が発火することがあります。

使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切り、次の手順で消火する

1. 電源スイッチを切る
2. 吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ
   ※このとき、扉の周囲から煙が出ます。

3. ブレーカーを切る

- 炎が消えるまで扉を引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります。）
- 扉（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

⚠ 注意

やけどを防ぐために

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

やけどの原因になります。
● 調理中は顔を近づけない。

油の飛び散りを少なくするために
- 材料をきちんと下ごしらえする。（☞P.36）
- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
- 油温が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

調理・湯沸かし以外の目的で使わない

過熱・異常動作によるやけどの原因になります。

空だきしたり、加熱し過ぎない

やけどや、調理物発火の原因になります。なべの破損・トッププレートを汚す原因になります。

アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーンなどなべ以外のものは載せない

破裂してけがをしたり、赤熱してやけどの原因になります。

なべを不安定な状態にしない

トッププレートのふちに乗り上げていると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。

接触禁止

なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない

やけどの原因になります。

接触禁止

使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない

やけどの原因になります。

接触禁止

使用中・使用後しばらくは、扉など高温部に触れない

やけどの原因になります。

お手入れは冷えてから行う

やけどの原因になります。

取り扱い

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

火気を近づけない

本体の変形･溶損により絶縁が劣化し、感電・漏電の原因になります。

ロースター使用時のお願い

- **扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない**
  受け皿から水がこぼれることがあります。
- **グリル用の小石などは使わない**
  発煙・発火・やけどの原因になります。また、自動（オート）調理がうまくできない原因になります。
- **吸・排気パネルの上に物を置かない**
  扉の取っ手が熱くなり、やけどの原因になります。

各部の名前

お願い

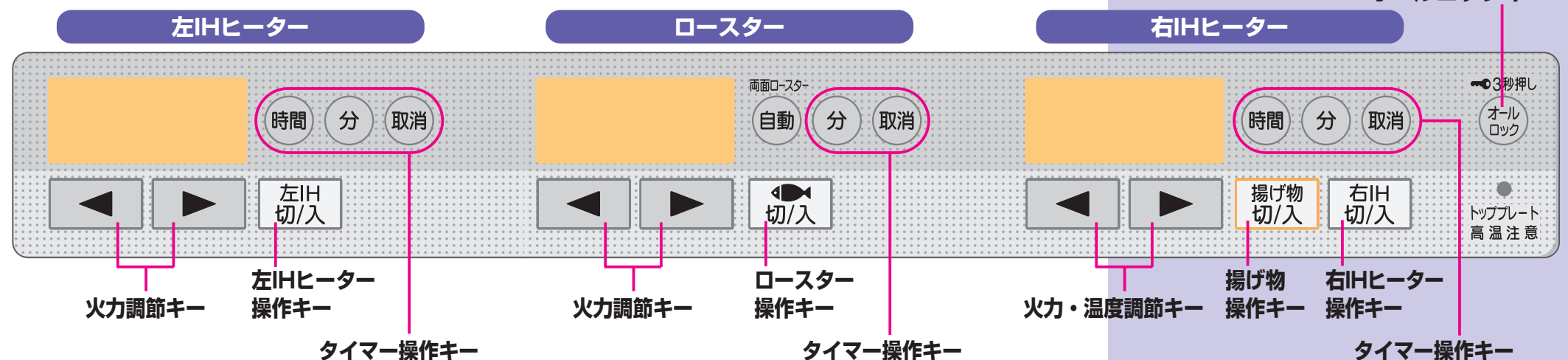
●トップレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。
（磁力線により本製品が故障する原因になります。）

●天面操作部をフライパンなどの底でこすったり、天面操作部に熱いフライパンなどを置かない。
（天面操作部の変形・変色の原因になります。）

●使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない。
- ラジオ・テレビなど（雑音の原因になります。）
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど（記録が消える原因になります。）

●酸の強い食品が付いた場合はすぐにふき取る。
- ジャム・レモン汁・梅を使った食品など
（放置すると、トッププレート・トップフレームが変色することがあります。）

●トップフレームをフライパンなどの底でこすったり、トップフレームに熱いフライパンなどを置かない。
（ステンレスの傷付き・変色の原因になります。）

パッキン
（消耗部品☞P.24）
ロースター扉の内側にあります。

吸・排気のしくみ

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気パネルから吸・排気を行います。

●冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。
（作動音の大きさは、IHヒーターの火力によって変わります。）

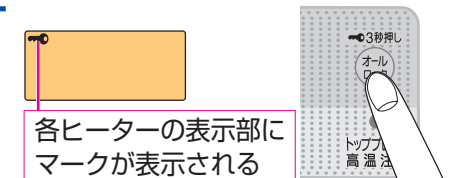
●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネルから排気の風が出ます。
（扉の周囲からも、風が少し出ます。）

■オールロック（チャイルドロック）のしかた

使わないときに押してロックしておくと、すべてのヒーターのキー操作ができません。

1 **電源スイッチを入れる**（電源ランプ点灯）

2 **キーを3秒間押す**

各ヒーターの表示部にマークが表示される

＊1つでもヒーターを使用しているときは、ロックできません。

3 **電源スイッチを切る**（電源ランプ消灯）
＊ロックは電源スイッチを切っても記憶されています。

●**ロックを解除するとき**
電源スイッチが「入」の状態で（オール ロック）を**3秒間**押してマークを消す。

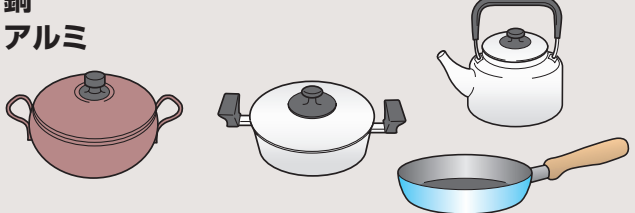
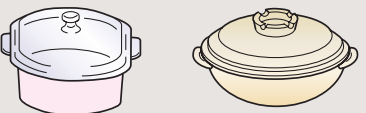
付属品

天ぷらなべ（1個）**揚げ物専用**

●なべの表面には、「フッ素樹脂加工」を施しています。
●ご使用に伴いフッ素樹脂がはがれてくることがありますが、使用上差し支えありません。

※追加購入するとき（☞P.24）

●他の熱源（ガスなど）にかけない。
●他の調理（いため物・煮物など）に使わない。
（フッ素樹脂のはがれ・なべの損傷などの原因になります。）

天面操作部

IHヒーターで使えるなべは？

**IHヒーターには、材質や形状などによって使えるなべと使えないなべがあります。
なべをお求めになるとき・お手持ちのなべを確かめたいときは、
下記内容を参考にしてください。**

材　質

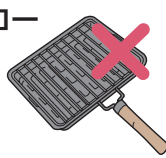
分類	材質	なべ底の厚さが	使用可否	備考
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	
ステンレス	有磁性ステンレス（18-0）		○	
ステンレス	ステンレス一層なべ（18-8･18-10）	0.8mm以下のもの	○	
ステンレス	ステンレス一層なべ（18-8･18-10）	0.8mmを超え1.5mm以下のもの	△	火力が弱くなるものがあります。
ステンレス	ステンレス一層なべ（18-8･18-10）	1.5mmを超えるもの	×～△	なべ底の厚さが2mmを超えるものは加熱できないものがあります。
ステンレス	多層なべ ●間に鉄を挟んでいるもの ●底が18-0ステンレスのもの		△～○	なべ底に磁石が付かない多層なべは火力が弱くなるものがあります。
ステンレス	多層なべ ●間にアルミや銅を挟んでいるもの		×	加熱できません。
銅・アルミ	銅 アルミ		×	加熱できません。
耐熱ガラス・陶磁器	耐熱ガラス 陶磁器（土なべなど）		×	加熱できません。

●チタンなべは、なべ底の厚さ・材質により、火力が弱くなるものがあります。

お願い

ホーロー加工品

●ホーローなべは空焼きしたり焦げ付かせないようにする。

●底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。

底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレート損傷の原因になります。

土なべ

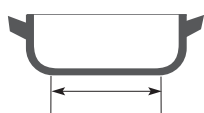
● **「IH用」と記してあっても使わない。**

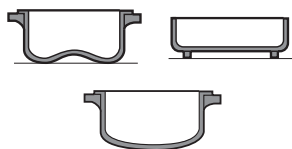
・形状などによっては、本製品が故障することがあります。

・IHヒーターが高温になった場合などは、通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

形　状

底の直径・形状

●12～26cm
●平らでトッププレートに密着するもの

密着する部分が12～26cm

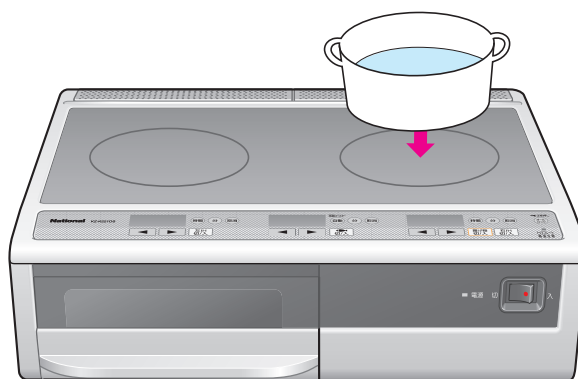
●約4mm以上のそり・脚があるもの、底の丸いものは使わないでください。
安全機能が正しく働かなかったり、加熱できないもの・火力が弱くなるものがあります。

●なべ底の厚さが0.6mm以下のものは、なべ底がそることがあります。

アドバイス

●市販のなべをお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」の SG CH　SG IH　SG CH･IH マークのあるなべをお勧めします。

お手持ちのなべの材質などが分からない場合はIHヒーターで加熱して見分けることもできます。
※左右どちらのヒーターでも見分けられます。

見分け方（右IHヒーターを使う場合）

1 水を入れたなべを右IHヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを入れる

3 右IH 切/入 を押す

加熱できるなべは表示が点灯

●確認後は 右IH 切/入 を押し、通電を切る。
（そのまま通電するとなべが熱くなります。）

※ステンレス（特に多層なべ）は加熱できると見分けても火力が弱くなる場合があります。

加熱できないなべは表示が点滅

●約1分後に表示が消え、通電が切れる。

IH調理（使い方）の基本

トッププレートの加熱部の中央になべを置く

加熱部の内側に磁力発生コイルがあるので、
外にはみ出すとうまく加熱できません。

IHの特性に慣れる

IHの特性は、“なべ自体が発熱する”こと。
だから、立ち上がりが早く、エネルギーを効率よく伝えます。
この特性に応じたIH調理のポイントをあげてみました。

IH調理のポイント

**IHなら、立ち消えすることなく、
煮込み調理ができます。**

おでんなどの煮汁がサラッとした煮物は「火力2～3」、カレーなどのトロッとした煮込みは「火力1～2」で。
ただし、なべ底の温度が高いので、ときどきかき混ぜて焦げ付かないように注意しましょう。
また、煮込み過ぎを防ぐには、タイマー機能が便利です。

**高火力のIHなら、たっぷりのお湯も
短時間で沸かせます。**

めんのおいしさは、ゆで加減がポイント。
ゆで過ぎを防止するには、
タイマーを利用すると便利です。

なべの材質に応じて火力調節する

なべは材質によって火力感が異なります。

●鉄 → ホーロー → 有磁性ステンレス(18 - 0) → 非磁性ステンレス一層鍋（18-8、18-10）の順で火力が弱くなります。

調理するときは、様子を見ながら火力を調節しましょう。

トッププレートはご使用のたびにお手入れする

調理中に飛び散った油、調理汁などの目に見えない汚れも、
放っておくとトッププレートに焼き付いて、
取れにくいこびりつきの原因になります。

きれいにお使いいただくためには
ご使用のたびにこまめにお手入れしましょう。

IHは立ち上がりが早いので、
予熱が短時間ですみます。

材料の準備、調理の段取りを整えてから
予熱を始めることが最大のポイント。
特に、なべ底は急激に熱くなるので
予熱し過ぎると、
焦げ付きやなべが変形する原因になります。
また、手早く調理することで
おいしく仕上がります。

右IHヒーターの
揚げ物温度調節機能をお使いください。

温度調節を正しく機能させるポイントは

- 必ず付属の天ぷらなべを使う。
- 加熱部の中央に天ぷらなべを置く。
- 油量は800ｇ（約0.9Ｌ）が基本。

安全のために、
500ｇ（約0.56Ｌ）未満の油で
調理しないでください。

左・右IHヒーターで調理する

煮る・蒸す・ゆでる

メニュー例 ☞P.28～31

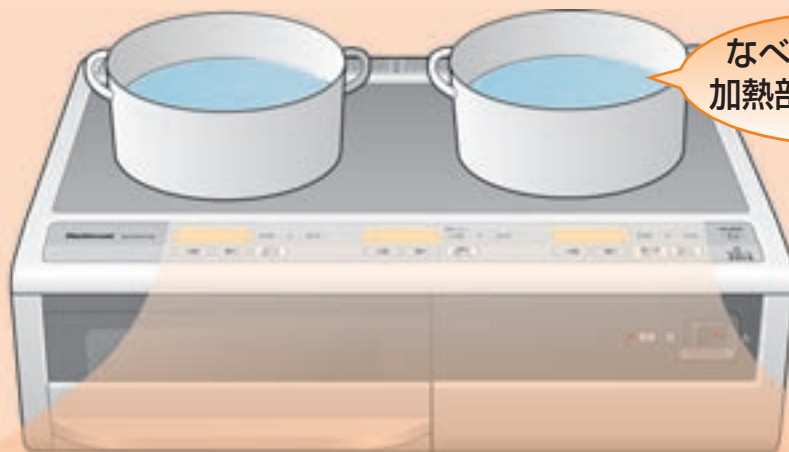
IHなら、立ち消えすることなく、煮込み調理ができます。

長時間の煮込みには、タイマー機能を使いましょう。煮込み過ぎを防ぐことができます。
※タイマーを使わない場合は、約45分で「切り忘れ防止」が働いて通電が止まります。

焼く・いためる

メニュー例 ☞P.32～35

IHは立ち上がりが早いので、予熱が短時間ですみます。

材料の準備、調理の段取りを整えてから、予熱を始めましょう。

お願い

- **みそ汁などを温め直すとき**
  - ①加熱する前に、なべ底に沈んでいるみそなどをかき混ぜる。
  - ②弱火でかき混ぜながら温める。

  なべ底にみそなどが沈殿したまま温めると、沈殿物が突然噴き上がったり、なべが跳ね上がることがあり、やけどの原因になります。
- 長時間のタイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げ付きに注意する。
- **焼き物・いため物などの予熱**

  火力を弱めにして加熱し過ぎないようにする。
  - 少量の油を入れて強火で加熱した場合、油の温度が急激に上がると発火する恐れがあります。
  - なべ・フライパンの底が薄いものや反っているものは、強火で加熱すると赤熱することがあります。

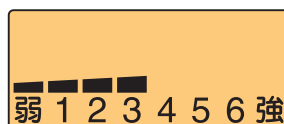
右IHヒーターを使う場合

1 **電源スイッチを入れ**
右IH 切/入 を押す

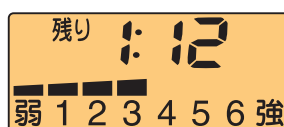
弱 1 2 3 4 5 6 強

自動的に火力「5」で加熱を始める。

---

2 **◀ ▶ を押して**
火力を選び 調理する

タイマーを使う場合

時間 分 を押して
時間をセットする

残り 1:12
弱 1 2 3 4 5 6 強

残時間は1分刻みで減る。

セットできる時間：1分～9時間55分

時間 …1時間刻み

分 …20分までは1分刻み
20分以降は5分刻み

●押し続けると早送りができる。

取消 …タイマーの取り消し

タイマーが終了するとブザーが鳴り
自動的に通電が切れる

---

3 **調理が終わったら**
右IH 切/入 を押す

電源スイッチを切る

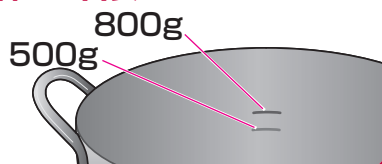
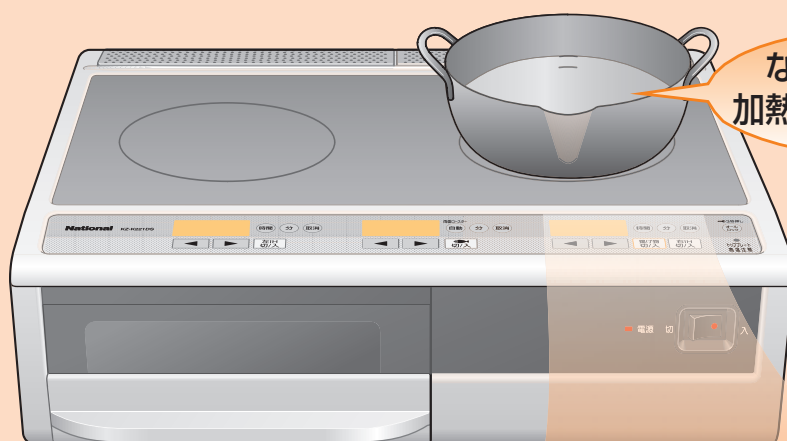
右IHヒーターで揚げる

揚げる

メニュー例 ☞P.36～37

必ず、揚げ物温度調節機能付きの 揚げ物切/入 をお使いください。

温度調節を正しく機能させるために

- 必ず「付属の天ぷらなべ」をお使いください。
- 天ぷらなべは加熱部の中央に置いてください。
- 油量は800g（約0.9L）が基本です。
  安全のために500g（約0.56L）未満の油では調理しないでください。

油量が少な過ぎると……
- 油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。
- 正しい温度調節ができないため、うまく調理できません。

お願い

- なべ底がそってきたり、変形したなべを使わない。
- なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わない。
- 予熱中に油を継ぎ足さない。
  （油温が低くなることがあります。）

揚げ物そりなべ検知が働いて通電を停止することがあります。
➡ U 15 表示（☞P.27）

お知らせ

いため物の直後など、トッププレートが熱いうちに揚げ物をすると、次の現象が起きる場合があります。

- 予熱時間が長くなったり、予熱完了のブザーが鳴らない。
- 表示より実際の油温が低くなる。
  ➡ 故障かな？（☞P.26）
- **揚げ物そりなべ検知**が働いて通電を停止する。
  ➡ U 15 表示（☞P.27）

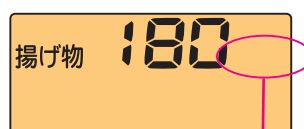
1 **電源スイッチを入れ**
［揚げ物 切/入］を押す

温度「180」で予熱が始まる。

2 **［◀］［▶］を押して**
温度を合わせ 予熱する

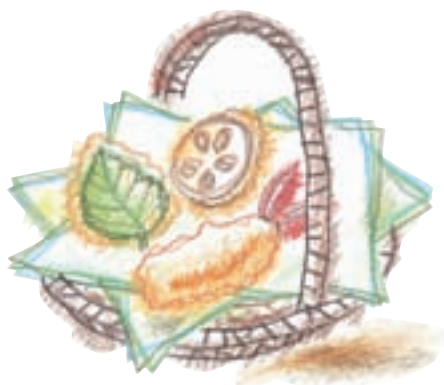
温度調節の範囲：約140～200℃
（10℃単位で7段階）

予熱時間の目安：約8.5分
付属の天ぷらなべに、油800g（約0.9L）を入れて180℃に合わせたとき

設定温度になると
ブザーで予熱完了をお知らせ
揚げる

「予熱中」が消える。

※調理中、温度を変更すると再び「予熱中」が点滅します。
この場合は、設定温度になってもブザーが鳴りません。

3 **調理が終わったら**
［揚げ物 切/入］を押す

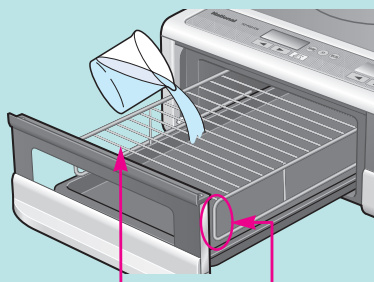
電源スイッチを切る

ロースター自動（オート）で焼く

焼く

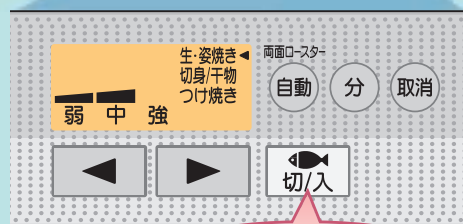
メニュー例 ☞P.38～39

3つ（生･姿焼き◀ 切身/干物◀ つけ焼き◀）の自動メニューと、
焼き加減（弱・中・強）の組み合わせで、焼魚を自動で焼くことができます。
メニューと焼き加減の選び方はメニュー例をご覧ください。

準　備

1 受け皿に焼き網を載せ 水（約200ml）を入れる

網目を上に、前脚を扉側にする。

水を入れずに使うと

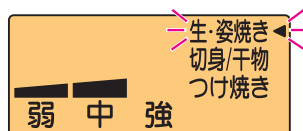
- 調理物や、落ちた油分が燃える原因になります。
  ※続けて焼くときも、たまった油分を捨て、水を入れる。
  （高温のためやけどに注意）
- 自動調理がうまくできません。
- **ロースター受け皿高温検知**が働き通電を停止することがあります。
  ➡ U11 表示（☞P.27）

2 焼き網の中央に魚を載せて 扉を奥まで確実に閉める

お願い

- 扉は奥まで確実に閉める。
- 調理中は扉を開けない。
- 吸･排気パネルの上に物を置かない。
  （ロースター前面から煙が出たり、扉の表面に露が付いたり、取っ手が熱くなります。）
- 連続使用時にたまった油分を捨てるときは、扉の取っ手をしっかり持つ。
  （高温部に触れたり、油分がかかってやけどの原因になります。）

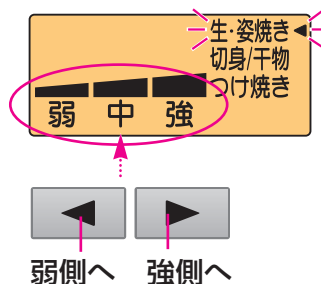
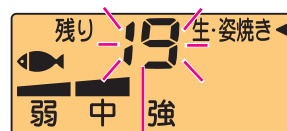
お知らせ

- 使い始めは、受け皿の滑りをよくするための油が、加熱によって煙やにおいとなって出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
- 調理直後に扉を引き出すと、煙が前面に出ます。特に油分の多い魚を焼いたあとは、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出してください。
- 調理後に扉を引き出したままにすると、天面操作部が熱くなります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。

1 電源スイッチを入れ 自動 を押して メニューを選ぶ

最初は「生･姿焼き」が点滅し、押すごとに点滅するメニューが変わる。

（各メニューとも、焼き加減は「中」で設定されている。）

焼き加減を調節する場合

  を押して調節する

2 を押して 調理をスタートさせる

時間の判定中は点滅。

時間が確定すると点灯。

●残時間は1分刻みで減る。

調理が終了するとブザーが鳴り自動的に通電が切れる

3 魚を取り出す

※通電が切れも本体内部の温度が高い場合は、約10分程度冷却ファンが回る音がします。

電源スイッチを切る

スタート後に

●メニューを変更するとき

切/入 を押して通電を切り、手順1から操作し直す。

●焼き加減を変更するとき

スタート後30秒以内は

◀ ▶ で自由に変更できる。

30秒を超えると変更できません

切/入 を押して通電を切り、手動で焼けぐあいを見ながら焼く。（☞P.21）

調理後、追い焼きするとき

●手動で焼けぐあいを見ながら焼く。（☞P.21）

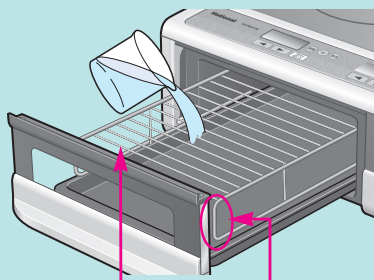
ロースター手動で焼く

焼く

メニュー例 ☞P.40〜41

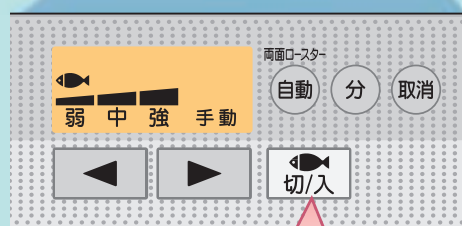
自動（オート）で焼けない魚や、焼き鳥・焼きなすなどを焼くことができます。

準　備

1 受け皿に焼き網を載せ水（約200ml）を入れる

網目を上に、前脚を扉側にする。

水を入れずに使うと

- 調理物や、落ちた油分が燃える原因になります。
  ※続けて焼くときも、たまった油分を捨て、水を入れる。
  （高温のためやけどに注意）
- **ロースター受け皿高温検知**が働き通電を停止することがあります。
  ➡ U11 表示（☞P.27）

2 焼き網の中央に調理物を載せて扉を奥まで確実に閉める

お願い

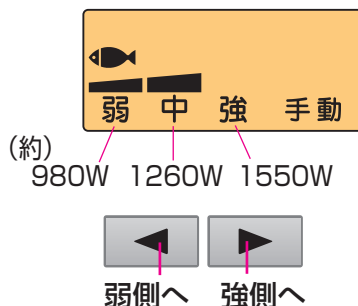
- 扉は奥まで確実に閉める。
- 調理中は扉を開けない。
- 吸·排気パネルの上に物を置かない。
  （ロースター前面から煙が出たり、扉の表面に露が付いたり、取っ手が熱くなります。）
- 連続使用時にたまった油分を捨てるときは、扉の取っ手をしっかり持つ。
  （高温部に触れたり、油分がかかってやけどの原因になります。）

お知らせ

- 使い始めは、受け皿の滑りをよくするための油が、加熱によって煙やにおいとなって出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
- 調理直後に扉を引き出すと、煙が前面に出ます。特に油分の多い魚を焼いたあとは、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出してください。
- 調理後に扉を引き出したままにすると、天面操作部が熱くなります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。

1 電源スイッチを入れ 切/入 を押す

自動的に火力「強」で加熱を始める。

2 ◀ ▶ を押して火力を選ぶ

タイマーを使う場合

分 を押して時間をセットする

残時間は1分刻みで減る。

タイマーが終了するとブザーが鳴り自動的に通電が切れる

セットできる時間：1分～30分

分 …1分刻みで増え、押し続けると早送りができる

取消 …タイマーの取り消し

3 調理が終ったら 切/入 を押して調理物を取り出す

※ 切/入 キーで通電を切っても本体内部の温度が高い場合は、約10分程度冷却ファンが回る音がします。

電源スイッチを切る

連続して焼くとき

切/入 キーでいったん通電を切り、水を入れて次の調理物を入れる。

- 通電したままで焼くと、**切り忘れ防止**が働いたり（☞P.26）、**ロースター受け皿高温検知**が働き、通電を停止することがあります。➡ U11 表示（☞P.27）

トッププレート・本体のお手入れ

●お手入れするときは電源スイッチを切り、冷えてから行う
●ご使用のたびにお手入れする

トッププレート **トップフレーム**	汚れを放置したり、汚れがこびりつくと、取れにくくなるとともに、目立ちます。	**汚れたら すぐにお手入れ してください**
天面操作部	付着した油・水などを長期間放置すると、天面操作部が損傷する原因になります。	

トッププレート

ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます。
●これは、飛び散った調理物・油などが加熱時に焼き付いて付着し、変色・色ムラとなったものです。

毎日のお手入れ

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る

油汚れ

薄めた台所用洗剤（中性）をふきんにしみ込ませてていねいにふき取る

●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。
（トッププレート・トップフレームの変色の原因になります。）

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る

放置すると、汚れが取れなくなります。

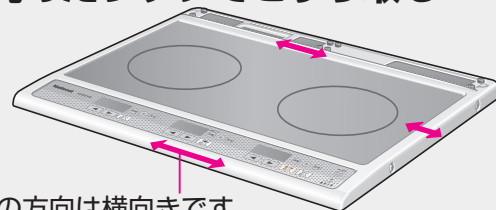
トップフレーム（ステンレス製）

しょうゆなどの調味料が付いたとき

すぐにふき取る

放置すると、汚れのあとが残ることがあります。

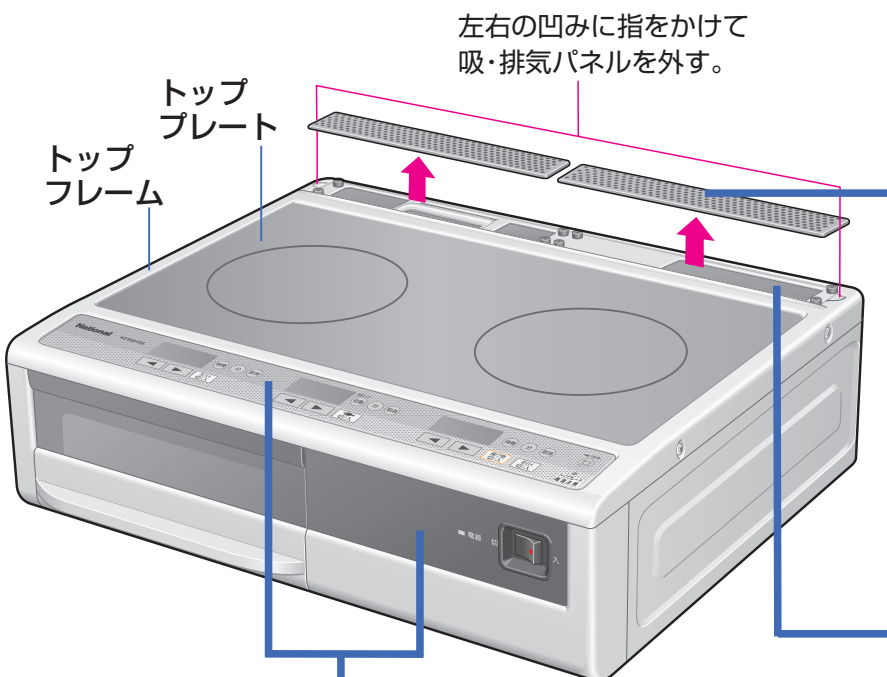
汚れのあとが残った場合やこびりつき

クリームタイプの磨き粉を付け丸めたラップでこすり取る

筋の方向は横向きです。
（縦方向にこすると、表面が傷付くことがあります。）

日常のお手入れで取れない焦げ付いた汚れを取るために、2種類の別売品があります。

●広い面積の汚れを取るときの液体タイプ
（トッププレートに塗り、しばらく放置しておきます）
●品　　名：スーパーボンナミIHクリーナー
●品　　番：AD-KZ061（2本セット）
●希望小売価格：1,995円（税抜1,900円）
〈あっせん品（システム部材開発センター）扱い〉

●部分汚れを取るときの消しゴムタイプ
●品　　名：IH調理器具専用「プレートのよごれとり」
●品　　番：AKZ-C1
●希望小売価格：945円（税抜900円）
〈サービス（補修）部品扱い〉
●トッププレートが乾いているときに消しゴムのようにこすって使います。

●いずれもナショナル製品取扱店でお求めください。（2004年4月現在）
●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

吸・排気パネル

こまめに、薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う

汚れて目詰まりしたまま使うと、**フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知**が働いて通電を停止することがあります。

➡ U04 表示(☞P.27)

- たわし・磨き粉は使わない。
  (表面を傷付けます。)
- 強い力で変形させない。

吸・排気パネルの下

薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませて、ふき取る

天面操作部・本体正面

薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませてふき取る

- 強くこすったり、スポンジのナイロン面・ベンジン・シンナーは使わない。
  (表面を傷付けます。)

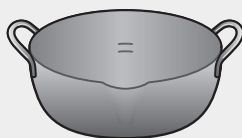
付属の天ぷらなべ（フッ素樹脂加工）

1 薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う

- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面は使わない。
  (フッ素樹脂がはがれる原因になります。)

なべ底・外側の汚れも取り除く

汚れがこびりついたまま使うと、油温がずれたり、**揚げ物そりなべ検知**が働いて通電を停止することがあります。

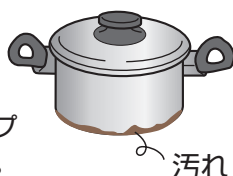
➡ U 15 表示（☞P.27）

2 早めに水分をふき取り乾いたら、内側に軽く食用油を塗る

(さび防止のため)

水分が付いたまま放置すると、さびの原因になります。

アドバイス

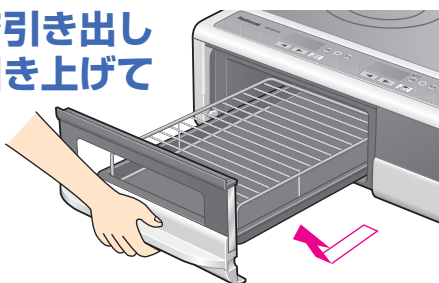
なべ底面の汚れもきれいに取り除きましょう！

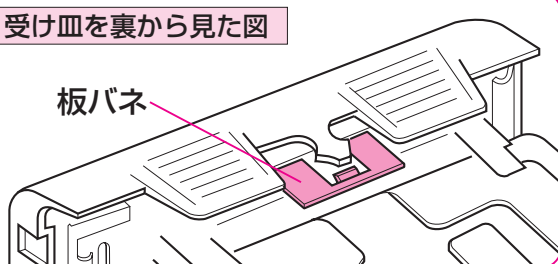
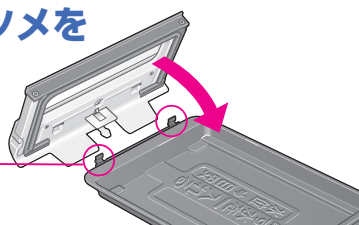
トッププレートに焼き付いてトッププレートが汚れる原因になります。

ロースターのお手入れ

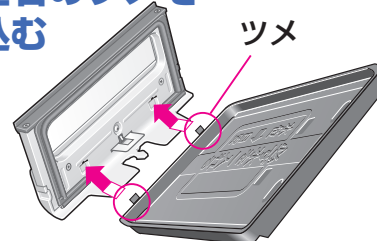
- お手入れするときは電源スイッチを切り、冷えてから行う
- ご使用のたびにお手入れする

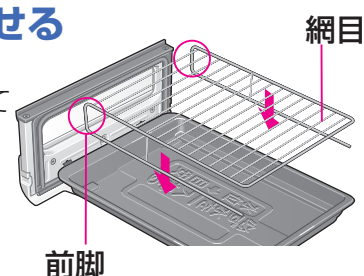
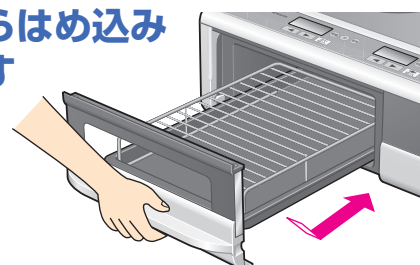
ロースター部　着脱のしかた

取り外し

1 止まるまで引き出し斜め上に引き上げて外す

2 焼き網を外す

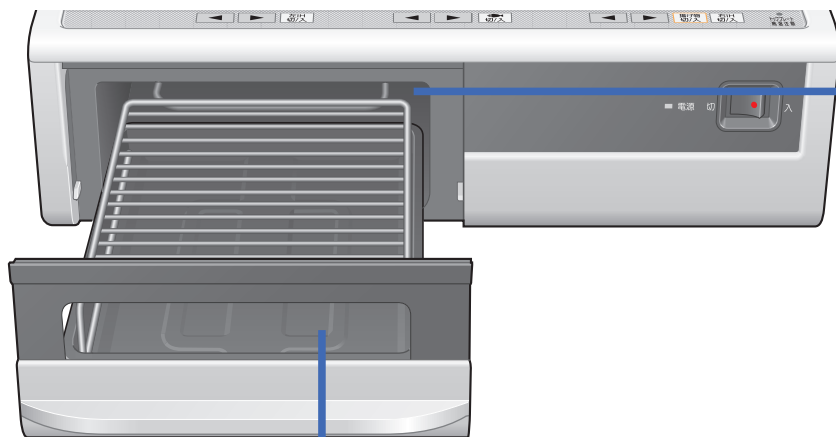
3 受け皿の下側に手を回し
扉の板バネ（金属製）を押さえる

4 扉を受け皿側に少し倒して受け皿の左右のツメを外す

取り付け

1 受け皿の左右のツメを扉に差し込む

2 受け皿を矢印方向にカチッと音がするまで動かす

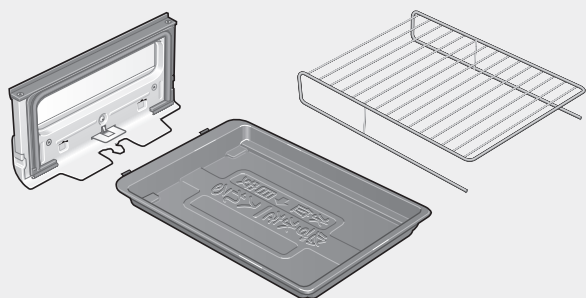
3 焼き網を載せる
網目を上にし、前脚を扉側にして載せる。

4 斜め上からはめ込み奥まで押す

部品の交換・追加購入 お買い求め先にご相談ください。

部品名	部品番号	希望小売価格
パッキン（消耗部品）	AZE99－303	1,155円
焼き網（消耗部品）	AZC83－224	1,785円
天ぷらなべ	KZ-JJ112-307	2,100円

［税込・2004年10月現在］

■パッキン交換の目安
柔軟性がなくなったり、扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。
- 外し方：引っ張ると外れる。
- 取り付け方：P.25または、部品に添付している「パッキンの取り付け方」に従ってください。

ロースター部

扉・受け皿・焼き網

**薄めた台所用洗剤（中性）と
スポンジで洗う**

●たわし・磨き粉は使わない。
（表面を傷付けます。）

●扉を食器洗い乾燥機に入れない。
（パッキン・樹脂部が変形する原因になります。）

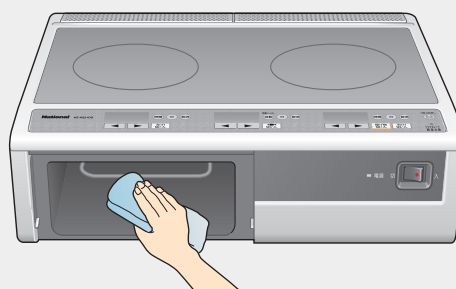
焼き網のフッ素樹脂を傷めないために

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらない。

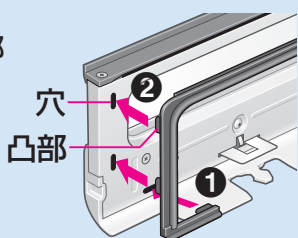
●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使わない。
（フッ素樹脂がはがれる原因になります。）

●ご使用のたびにお手入れする。
（汚れがこびり付くと、魚が取れにくくなります。）

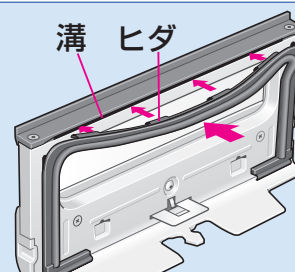
庫内

**薄めた台所用洗剤（中性）を
ふきんにしみ込ませてふき取る**

パッキンの取り付け方

1 扉内側の穴（左右3か所ずつ）に、パッキンの凸部を強く押し込む

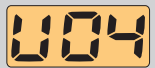
＊❶下→❷横の順に押し込む

2 扉内側の溝にパッキンを添わせる

3 パッキンのヒダ（4か所）を扉の溝に差し込み全体を完全に押し込む

溝　ヒダ

●パッキンが外れていたり浮いていると、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

故障かな？ 故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここが原因	直し方
ヒーターが入らない・切れる	キーを押してもヒーターが入らない	ブレーカーが切れている。	ブレーカーを入れる。
		電源スイッチを入れていない。	電源スイッチを入れる。
		オールロックしている。	（オールロック）を**3秒間**押して、ロックを解除する。
	IHヒーターで表示部が点滅し約1分後に消灯する（弱 1 2 3 4 5 6 強）**なべなし自動OFF**	なべを置いていない。	なべを置く。
		使用中になべを外した。	なべを置く。
		なべの位置が加熱部の中央から大きくずれている。	なべを加熱部の中央に置く。
		使えないなべを置いた。	IHヒーターで使えるなべを使う。(☞P.11)
	使っている途中で通電が停止した **切り忘れ防止機能**	キー操作しないまま一定時間が過ぎると、ブザーで知らせて通電を停止します。 ●IHヒーター……約45分 ●ロースター……約30分	再度、キー操作する。
火力が弱くなる	IHヒーターの火力感がなくなる **温度過昇防止機能**	なべ底の温度が上がり過ぎると自動的に通電をコントロールします。 温度が下がると自動的に火力は強くなるので、そのままお使いください。	
	IHヒーターの火力が弱くなる	左･右IHヒーターとロースターを同時に使うと、総電力量が4000Wを超えないようにするため、左･右IHヒーターの火力を自動的に下げます。 ●左IHヒーター……「6」･「強」から「5」に。 ●右IHヒーター……「強」から「6」に。 （キーを押してもブザーが鳴り火力は上がりません。）	
		「IH用」と記している土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使った。	「IH用」と記してあっても土なべは使わない。
冷却ファンについて	使用中ファンの音が急に大きくなる	冷却ファンは、火力によって運転モードを2段階に分けています。 IHヒーターで「6」以上のときや、ロースターを使っているときは音が大きくなります。	
	電源スイッチを切ったあともファンの音がする	本体内部の温度上昇を抑えるため、冷却ファンが作動しています。 温度が下がると自動的に冷却ファンは止まります。	
	扉の周囲から風が出る	冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、扉の周囲からも排気の風が少し出るようになっています。	
その他	加熱中になべから音がする	なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。（また、取っ手にわずかな振動を感じることもあります。） なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。	
		通電を切らずになべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが、故障ではありません。	
	ロースターのヒーターがついたり消えたりする	自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。	
	揚げ物の予熱時間が長過ぎたり、油温が低い	いため物調理の直後など、トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	トッププレートが冷えてから再度キー操作する。

異常表示（U表示）が出たときは

安全機能が働くと、ピピ・・・・とブザーが鳴って U 表示が出ます。

●表示内容を確認してから、使っていたヒーターの 切／入 キーで通電を切り、次の方法で直してください。

Uの表示内容	ここが原因	直し方
U11 ロースター受け皿高温検知	ロースター受け皿に水を入れずに加熱したり、途中で水がなくなった。	焼けぐあいを確認し、焼きが足らないときは受け皿に水（約200ml）を入れ、手動で焼けぐあいを見ながら焼く。（☞P.21）
	手動で焼くとき、通電を切らずに連続して焼いた。	切/入 を押して通電を切ってから受け皿に水を入れ、再度キー操作する。
U と 12 交互表示 ロースター異常高温検知	ロースター庫内の発火などで、温度が異常に上がった。	❶すぐに電源スイッチを切る ❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ ❸ブレーカーを切る ●炎が消えるまで扉を開けない。
U 13 U 14 空焼き自動OFF	空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止します。 U 13…左IHヒーター U 14…右IHヒーター	なべに調理物を入れて再度キー操作する。
U 15 揚げ物そりなべ検知 または 表示と実際の油温がずれる	なべ底に約2mm以上のそりがあったり変形している。	そったり変形していない付属の天ぷらなべを使う。
	トッププレートやなべ底に異物や汚れがこびり付いている。	異物や汚れを取り除く。（トッププレート・付属の天ぷらなべのお手入れ☞P.22・23）
	予熱中に油を継ぎ足した。	再度温度設定する。
	トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	トッププレートが冷えてから再度キー操作する。
	温度の高い油を使って予熱した。	常温の油を使って予熱する。
	揚げ物 切／入 キーで湯沸かしなどをすると、表示することがあります。	

●次の方法で直してください…温度が下がると表示が消え、自動的に再加熱します。

Uの表示内容	ここが原因	直し方
U04 フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知	IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいる・ほこりがたまっているなどで、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気パネルをふさいでいる物を取り除く。 ●吸・排気パネルにたまったほこりを手入れする。（吸・排気パネルのお手入れ☞P.23）

●以上の処置で直らないときや H 表示が出たときは

H01 H02 H06 H07 H08 H09 H 11 H 12
H 13 H 14 H 15 H20 H23

Hと03 Hと04 Hと05 Hと16
Hと17 Hと18 Hと24 〈交互表示〉

●電源スイッチを「切」→「入」してみる。

●表示が消えない場合は、故障です。
電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。

煮る・蒸す・ゆでる

メニュー例と火力調節の目安

火力調節のポイント

- 6〜強…水を沸騰させたり、だし汁などを煮立てるときに。
- 4〜5… いため煮などの材料をいためるときに。
- 2〜3… おでんなど、煮汁に粘性のないサラッとした煮込み料理に。
- 1〜2… カレー・ポタージュなど、粘性のあるトロッとした煮込み調理に。
- 弱…… 保温などに。

■ だし汁などを沸とうさせる火力 いため煮などでいためる火力
□ 煮る火力

【火力イメージ】 弱　火　中　火　強　火

		弱 (約)120W	1 235W	2 370W	3 500W	4 700W	5 1000W	6 1450W	強 2000W
煮る	★煮魚			□	□			■	
	★肉じゃが			□	□		■		
	★筑前煮				□		■		
	★おでん・ポトフ			□					■
	★白菜の牛乳煮				□	■	■		
	★鶏肉のトマト煮込み			□	■	■	■		
蒸す	★茶わん蒸し			□					■
ゆでる	★野菜・根菜をゆでる							■	■
	★ゆで豚			□					■
	★スパゲッティ					□	□		■

- 火力の目安は当社あっせんなべを使用した場合です。
  なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。様子を見て火力を調節してください。
- 火力を落として煮込むときはタイマーを使うと便利。
  約45分で「切り忘れ防止」が働いて、通電が停止する心配がありません。ただし、ときどきかき混ぜて焦げ付かないように注意しましょう。

煮魚

材料（4人分）	
かれい	4切
しょうが（薄切り）	1片
ごぼう（拍子木切り）	1/2本
Ⓐ 酒	大さじ4
Ⓐ しょうゆ・砂糖	各大さじ2
Ⓐ 水	1/2カップ

かれいを下ごしらえする

1 かれいは皮目の方に切り目を入れておく。

かれいを煮る

2 なべにⒶとしょうが・ごぼうを入れ、**火力「6」**で煮立てる。

3 かれいは皮目を上にして並べ入れ、落としぶたをして、**火力「2」〜「3」で10〜15分**煮る。煮汁が少なくなってきたらスプーンで煮汁を回しかけながら煮る。

おでん

材料（4人分）	
ちくわ（半分に切る）	2本
ごぼう天（半分に切る）	4本
ゆでだこの足（半分に切る）	2本
こんにゃく	1枚
大根	$^1/_2$本
卵（ゆでて殻をむく）	4個
Ⓐ だし汁	7カップ
Ⓐ 酒・みりん・しょうゆ	各$^1/_4$カップ
Ⓐ 砂糖	大さじ1$^1/_2$
Ⓐ 塩	小さじ$^1/_2$

下ごしらえする

1 こんにゃくは三角に切ってゆで、だいこんは皮をむいて約2cm厚さに切って下ゆでする。

煮込む

2 なべにⒶと材料を入れ、**火力「強」**で煮立たせる。

3 煮立ってきたら**火力「2」**に落とし、**2〜3時間**じっくりと煮込む。

ポトフ

材料（4人分）	
スペアリブまたは豚肩ロース肉	400g
キャベツ（半分に切る）	$^1/_2$玉
たまねぎ（半分に切る）	2個
にんじん（4つに切る）	1本
じゃがいも（大きければ半分に切る）	4個
セロリ（筋を取って4つに切る）	1本
Ⓐ 固形スープの素	2個
Ⓐ にんにく	1片
Ⓐ 塩	大さじ$^1/_2$
水	7カップ
ブーケガルニ（セロリの茎や葉先、パセリの茎、ローリエなどをたこ糸で束ねて作る。）	
塩・こしょう	各少々
粒マスタード	適量

下ごしらえする

1 キャベツはたこ糸を巻いて形を整える。

煮込む

2 **火力「強」**でなべに7カップの湯を沸かして豚肉を入れ、再び煮立ったらアクを取る。

3 **火力「2」**に落としてⒶとブーケガルニを加え、豚肉がやわらかくなるまで**約1時間**煮込む。

4 野菜を加えて**火力「強」**で煮立たせたあと、**火力「2」**に落としてさらに**30〜40分**煮込み、塩・こしょうで味を調える。
それぞれを食べやすく切って器に盛り、粒マスタードを添える。

白菜の牛乳煮

材料（4人分）	
白菜	$^1/_4$株
干しえび	大さじ1
鶏ガラスープの素	小さじ1
きくらげ	2〜3枚
サラダ油	大さじ1
Ⓐ 酒	大さじ1
Ⓐ 塩	小さじ$^1/_2$
牛乳	1カップ
水溶きかたくり粉（かたくり粉大さじ2を同量の水で溶く）	
しょうが汁	大さじ1

下ごしらえする

1 干しえびはぬるま湯につけて戻し、粗く刻む。
戻し汁は湯を足して$^1/_2$カップにし、鶏ガラスープの素を溶かしてスープを作る。

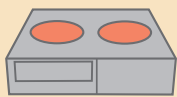
2 きくらげもぬるま湯につけて戻し、石づきを取り一口大に切る。

3 白菜は芯と葉に分けて切り、芯はそぎ切り、葉はざく切りにする。

材料をいためて煮る

4 **火力「4」〜「5」**でなべを熱して油をなじませ、干しえびをいため、香りがたったら白菜の芯を加えていためる。

5 全体に油が回ったら、きくらげ・白菜の葉を加え、スープ・Ⓐを加えて煮立たせる。煮立ったら**火力「3」**に落とし、ふたをして**10〜15分**煮る。
牛乳を加えて**火力「4」〜「5」**にし、再び煮立ったら水溶きかたくり粉でとろみを付ける。仕上げにしょうが汁を加える。

メニュー 煮る・蒸す・ゆでる

肉じゃが

材料（4人分）	
牛肉（3cm幅に切る）	300g
たまねぎ（串切り）	1個
にんじん（乱切り）	1本
じゃがいも（一口大に切る）	6個（約500g）
しらたき	1袋
サラダ油	大さじ1
水	適量
Ⓐ 砂糖・酒・みりん	各大さじ2
Ⓐ しょうゆ	大さじ4
Ⓐ 塩	少々

下ごしらえする

1 しらたきは下ゆでし、ざく切りにする。

材料をいためて煮る

2 **火力「5」**でなべを熱して油をなじませ、たまねぎ、牛肉、にんじん、じゃがいも、しらたきを順に加えていため合わせる。（焦げ付くようであれば、火力を一段階落とす。）

3 全体に油が回ったら、ひたひたの水を注ぐ。煮立ったらアクを取り、Ⓐで味付けして、**火力「2」〜「3」**で落としぶたをして**25〜30分**煮込む。

鶏肉のトマト煮込み

材料（4人分）	
鶏もも肉	2枚（約400g）
塩・こしょう	各少々
たまねぎ（みじん切り）	1個
にんにく（みじん切り）	1片
セロリ（茎）	1本分
オリーブ油	大さじ1
完熟ホールトマト缶	1缶
Ⓐ トマトピューレ	1/2カップ
Ⓐ 固形スープの素	1個
Ⓐ ローリエ	1枚
パセリ	適量

＊好みでバジル・マジョラムなどのハーブを入れるとよいでしょう。

下ごしらえする

1 鶏肉は余分な脂と筋を取り、フォークを数か所に突き刺して皮に穴を開け、半分に切って塩・こしょうで下味を付ける。

2 セロリは筋を取って小口切りにする。

材料をいためて煮込む

3 **火力「4」〜「5」**でなべを熱して油をなじませ、鶏肉を皮目から入れて焼き、焼き色が付いたら一度取り出す。
＊鶏肉が焦げやすいので注意しましょう。

4 **火力「3」**に落としてにんにくをいため、香りがたったらたまねぎを加え、しんなりするまでよくいためる。

5 完熟ホールトマトを缶汁ごと加えて、つぶすようにいため、鶏肉・セロリ・Ⓐを加える。

6 煮立ったらアクを取り、**火力「2」**で**35〜40分**煮込む。野菜・鶏肉ともやわらかくなったら、塩・こしょうで味を調える。器に盛り、パセリを散らす。

茶わん蒸し

材料（4人分）

卵……………………………………2個
Ⓐ だし汁 ………………1$^3/_4$カップ
　薄口しょうゆ・みりん 各小さじ1
　塩 ……………………小さじ$^1/_2$
（合わせて煮立て、冷ましておく）
鶏肉（一口大に切る）…………80g
しょうゆ ………………………少々
小えび……………………………4尾
生しいたけ（4つに切る）………1枚
ぎんなん（缶詰）………………8粒
かまぼこ（3mm厚さ）………4切れ
みつば …………………………適量

卵液を作り、下ごしらえする

1 ボールに卵を入れてほぐし、Ⓐを加え、よく混ぜてこす。

2 鶏肉はしょうゆを少々かけて、下味を付けておく。
小えびは尾を残して殻をむき、背わたを取る。
みつばはさっとゆがいて、結びみつばにしておく。

器に材料を入れて蒸す

3 器にみつば以外の材料を入れ、卵液を注ぎ入れて浮いた泡をすくい取る。

4 蒸し器に水を入れ、**火力「強」**で沸騰させる。
沸騰したら**火力「2」**に落として3を並べる。

5 ふきんをかぶせて、蒸し器のふたを少しずらして載せ、**15〜20分**蒸す。蒸し上がったらみつばを載せる。

ナムル3種

材料（4人分）

ほうれん草…………1束（約300g）
もやし ………………1袋（約250g）
にんじん（細切り）…1本（約100g）

たれ（野菜一種類分）
Ⓐ すりごま ………………大さじ1
　塩・こしょう ……………各少々
　好みによりおろしにんにく……少々
　ごま油 ……………………小さじ1

野菜をゆでる　火力「6」〜「強」

- ほうれん草は、なべにたっぷりの湯を沸かし、塩を加えて色よくゆでる。冷水に取ったあとしっかり水気を絞り、約3cm幅に切る。
- もやしは、なべに湯を沸かし、塩少々を加えてゆでる。ざるにあげてしっかり水気を絞る。
- にんじんは、なべに湯を沸かし、塩少々を加えてゆでる。ざるにあげてしっかり水気を絞る。

あえる

- それぞれの野菜とⒶを別のボールに入れ、手でもみ込むようにしてあえる。最後にごま油を加えてまんべんなくからめる。

ゆで豚

材料（4人分）

豚もも肉塊 ……………………500g
白ねぎ …………………………$^1/_2$本
しょうが（薄切り）……………1片
Ⓐ 塩 ……………………………小さじ1
　酒 ……………………………大さじ3

ゆでる

1 なべに豚もも肉塊・白ねぎ・しょうがを入れ、つかるぐらいの水を注ぎ、Ⓐを加える。

2 **火力「強」**で煮立ててアクを取り、**火力「2」**に落として**40〜50分**じっくり煮込む。
ゆで汁につけたまま冷ましてから肉を取り出す。
＊ゆで汁はこして、いため物やスープなどに使いましょう。

メニュー 焼く・いためる

メニュー例と火力調節の目安

火力調節のポイント

- ●6〜強…肉類を焼くときなどは強火で。
- ●4〜6 …一般的ないため物に。
- ●3〜4 …卵料理などは中火で。
- ●2〜3 …中までじっくり火を通すときは、弱めの中火に落として。

【火力イメージ】 弱火 中火 強火

		弱	1	2	3	4	5	6	強
	(約)	120 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W
焼く	★ステーキ・牛肉のたたき風							━	━
	★玉子焼き・オムレツ				━	━			
	★ハンバーグ			━	━	━	━		
	★ぎょうざ					━	━		
いためる	★マーボー豆腐					━	━	━	
	★炒飯						━	━	
	★牛肉とピーマンのいため物							━	

●火力の目安は当社あっせんフライパン（鉄製）を使用した場合です。
フライパンの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。
様子を見て火力を調節してください。

ステーキ

材料（2人分）

牛ステーキ肉（室温に戻して軽くたたく）…2枚
塩・こしょう ……………………適量
サラダ油 …………………………適量

焼く

1 肉は焼く直前に塩・こしょうを振り、手でなじませるように押さえる。

2 火力「6」〜「強」でフライパンを熱し、充分熱くなったら油をなじませ、肉を並べて片面を1分強焼く。（ミディアム程度）
肉を裏返し、同様に焼く。

牛肉のたたき風

材料（4人分）

牛もも肉塊（室温に戻す）……400g
塩 ……………………………………適量
サラダ油 …………………………適量
Ⓐ 昆布（約10cm角） ………1枚
Ⓐ 酒・水 ………………各大さじ4
Ⓐ しょうゆ ………………大さじ3

＊牛肉は新鮮なものをお使いください。

つけ汁を作る

1 Ⓐを合わせ、昆布が約2倍の大きさになるまでつけておく。

焼く

2 肉は焼く直前に塩を振り、こすりつける。

3 火力「6」〜「強」でフライパンを熱し、充分熱くなったら油をなじませ、牛肉を入れて返しながら全面に焼き色を付ける。（中心を押してみて、弾力が出る程度）

4 3が熱いうちに1につけ、時々返しながら、冷めるまで2〜3時間つけておく。

玉子焼き

材料（4人分）	
卵	3個
だし汁	大さじ4
砂糖・塩	各少々
サラダ油	適量

＊その他、好みでしょうゆ・みりん・酒などを加えてもよいでしょう。（砂糖・みりんを入れると焦げやすくなるのでご注意を。）

卵液を作る

1 ボールに卵を入れ、泡立てないようにして溶きほぐし、だし汁、砂糖、塩を加えて軽く混ぜる。

卵を焼く

2 玉子焼き器を**火力「3」～「4」**で熱し、充分油をなじませて余分な油をふき取る。

3 卵液を少量落とし、ジュンと音がしたら全体に流し入れ、半熟状態になったら向こう側から手前に巻き込む。

4 空いた所に油を薄く塗り、巻き込んだ卵を向こう側に移し、手前にも油を塗る。

5 卵液を少量流し入れて再び巻き込む。これを2～3回繰り返す。

＊卵にだし汁を加えることでやわらかな焼き上がりになります。（だし汁が多過ぎると巻きにくいので、卵量の30％までに。）

オムレツ

材料（1人分）		
卵		2個
Ⓐ	牛乳	大さじ1
Ⓐ	塩・こしょう	各少々
サラダ油		適量
バター		大さじ1

卵液を作る

1 ボールに卵を入れて溶きほぐし、Ⓐを加えて混ぜ合わせる。

卵を焼く

2 **火力「3」～「4」**でフライパンを熱し、多めの油をなじませて一度油を切る。バターを加えて溶かし、なべ肌にまんべんなくいき渡らせる。

3 1を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。

4 半熟状態になって底にくっ付かなければ、フライパンを傾けて、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

玉子焼きのポイント

IHは火力が強いので、ガスコンロの感覚で焼くと焦げ付きます。

予熱

火力は弱めの「3～4」で熱し、多めの油を入れて充分になじませる。

※フッ素樹脂加工されていないものは、特に充分になじませてください。

調理

余分な油をふき取り適温を確かめる。

●卵液を少量落とし、ジュンと音がするくらいが適温。
（温度が高過ぎるとくっ付きます。）

焦げ付きそうなときは、玉子焼き器をトッププレートから離して火加減する。

薄焼き玉子は余熱を利用する。

表面が乾いてきたら、トッププレートから離し、裏返して玉子焼き器に残った余熱で焼き上げる。

メニュー 焼く・いためる

ハンバーグ

材料（4人分）

- たまねぎ（みじん切り）………1個
- 卵……………………………………1個
- パン粉 ……………………1/2カップ
- 牛乳 ……………………………大さじ2
- 合い挽き肉……………………300g
- 塩・こしょう・ナツメグ …各適量
- サラダ油 ……………………………適量

たねを作る

1 たまねぎは**火力「3」〜「4」**でうすく色付くまでいため、冷ましておく。パン粉は牛乳を振りかけて湿らせる。

2 ボールに肉を入れ、粘りが出るまで手でしっかりと練り、塩・こしょう・ナツメグで下味を付ける。卵と1を加えてさらに練る。

3 4等分して両手にたたきつけて空気を抜き、小判型にまとめる。

焼く

4 **火力「4」〜「5」**でフライパンを熱し、充分熱くなったら油をなじませ、3のたねを2個並べて焼き色を付ける。

5 裏返して**火力「2」〜「3」**に落とし、ふたをして**約8分**焼く。（途中5〜6分で一度表裏を返す。）
中心に串を刺してみて、澄んだ汁が出てきたら焼き上がり。（汁がにごっていたらもう少し焼く。）

ぎょうざ

材料（4人分）

- キャベツ（みじん切り）……120g
- Ⓐ
  - にら（みじん切り）………20g
  - ねぎ（みじん切り） ………2本
  - しょうが・にんにく（みじん切り）…各1片
- Ⓑ
  - ごま油・しょうゆ …各大さじ1
  - 塩………………………………少々
- 豚ひき肉……………………200g
- ぎょうざの皮 ………………約32枚
- サラダ油… 適量 水…………適量

具を作って包む

1 キャベツは塩もみして、しっかり水気を絞る。

2 ボールに豚肉を入れてよく練り、1・Ⓐ・Ⓑを加えてさらに練る。

3 2をぎょうざの皮で包む。

焼く

4 **火力「4」〜「5」**でフライパンを軽く熱し、油をなじませて余分な油をふき取り、3を並べて焼く。

5 底にこんがりきつね色の焼き色が付いたら全体に水（ぎょうざの高さの1/3弱）を回し入れ、ふたをして**火力「4」**で蒸し焼きにする。水分がなくなり、チリチリと焼ける音がしてきたらふたを取り、完全に水分を飛ばす。

マーボー豆腐

材料（4人分）

- もめん豆腐…………2丁（600g）
- 豚ひき肉……………………120g
- サラダ油 …………………大さじ1
- Ⓐ
  - ねぎ（みじん切り） ………1本
  - にんにく・しょうが（みじん切り）各1片
- Ⓑ
  - 赤みそ ………………小さじ2
  - 豆板醤・砂糖 ………各小さじ1
  - しょうゆ・酒 ………各大さじ2
  - 中華風だし ……………1カップ
- 水溶きかたくり粉（かたくり粉大さじ1 1/2を同量の水で溶く）
- ごま油 ……………………小さじ1

下ごしらえする

1 豆腐は1.5cm角のさいの目に切り、ざるに上げて水気を切る。

2 Ⓑを合わせておく。

いためる

3 フライパンにサラダ油とⓐを入れて、**火力「5」〜「6」**でいためる。香りが立ったら豚ひき肉を加えてほぐすようにいため、色が変わったらⒷを加えて混ぜ合わせる。

4 煮立ったら豆腐を加えて軽く混ぜ、**火力「4」**にして一煮立ちさせ、水溶きかたくり粉を回し入れてとろみを付ける。
最後にごま油を混ぜる。

炒飯

材料（2人分）	
ご飯	500g
卵	2個
塩・こしょう	各少々
ねぎ（粗みじんに切る）	1本
たまねぎ（粗みじんに切る）	$^{1}/_{2}$個
生しいたけ（石づきを取り5mm角に切る）	2枚
焼き豚（5mm角に切る）	60g
サラダ油	適量
Ⓐ しょうゆ・酒	各大さじ$^{1}/_{2}$
Ⓐ 塩	小さじ$^{1}/_{2}$
Ⓐ こしょう	少々

卵と材料をいためる

1 ボールに卵を入れてほぐし、塩・こしょうで味を付ける。

2 火力「5」でフライパンを熱して油をなじませ、1を一度に流し入れて半熟状態にいためて取り出す。
続いてねぎ・たまねぎをいため、香りが立ったら、生しいたけ、焼き豚の順に加えて軽くいためて取り出す。

ご飯をいため、卵・材料を合わせいためる

3 火力「6」にし、サラダ油をなじませてご飯をほぐしながらいため、2を加えていため合わせる。Ⓐで味を調える。

牛肉とピーマンのいため物

材料（4人分）	
牛肉（やや厚みのあるもの）	200g
Ⓐ 酒・しょうゆ	各小さじ1
Ⓐ 片栗粉・ごま油	各大さじ$^{1}/_{2}$
ピーマン（細切り）	4個
水煮たけのこ（細切り）	50g
しょうが（みじん切り）	1片
サラダ油	大さじ1
Ⓑ しょうゆ・酒	各大さじ1
Ⓑ 砂糖・オイスターソース	各小さじ1
Ⓑ 塩	少々

下ごしらえする

1 牛肉は細切りにし、Ⓐで下味を付けておく。

2 Ⓑは混ぜ合わせておく。

いためる

3 火力「6」でフライパンを熱して油を入れ、しょうがをいため、香りが立ったら1の牛肉を加えていためる。
色が変わったらピーマン・たけのこを加えてさらにいため、Ⓑを加えて全体にからませる。

IHは火力が強いので、なべ底が焦げ付きやすくなります。

量 一度に多くの量をいためないようにする。

予熱 火力「4～6」で、1～2分熱し、油を充分なじませる。
- 予熱時間が長過ぎると、温度過昇防止機能が働いて、火力が弱くなることがあります。

※フッ素樹脂加工されていないものは、特に油を充分になじませてください。

調理 焦げ付きそうなときは、フライパンをトッププレートから離して火加減する。

焼きおにぎり
火力「3」で両面とも約7分ずつ様子を見ながら焼く。
途中で濃口しょうゆを付け、2～3回裏返す。

ふたをして、火力「3」～「4」で両面とも5～8分ずつ様子を見ながら焼く。

＊フッ素樹脂加工でないフライパンは、焦げ付くことがあります。

メニュー 揚げる

メニュー例と温度の目安	140	150	160	170	180	190	200
★手作りコロッケ					■	■	
★冷凍食品（コロッケ・えびフライなど）				■	■	■	
★魚介類の天ぷら				■	■	■	
★野菜の天ぷら				■	■		
★フライ・串かつ			■	■	■		
★鶏のから揚げ			■	■	■		
★ドーナツ			■	■			
★大学いも		■	■				

（約）℃

●温度調節の範囲は、付属の天ぷらなべで油800g（約0.9L）を使った場合です。

揚げ物のポイント

●油
新しい油を使う。
（揚げているとき、細かい泡が多く出る油は古くなっています。）

●温度
材料に適した温度で揚げる。

●一度に揚げる量
材料は、油の表面積の半分程度までに。

●でき上がりの目安
材料が浮き上がり、周囲の泡が小さくなったらでき上がり。

油の飛び散りを少なくするために

材料に含まれる水分や空気は、加熱されると膨張して破裂し、油が飛び散ってやけどの原因になります。
油の飛び散りやすい材料は、切り目を入れる・水分をふき取るなどの下ごしらえをしましょう。

切り目などを入れる

●**えび**
尾の先を切って水分を出す。

●**ししとう**
縦に切り込みを入れる。

●**いか**
皮をむいて両面に切り目を入れる。

●**ゆで卵（うずらなど）**
串などをさす。

水分をふき取る

●**魚介類**
●**しいたけやピーマンなどの野菜**

ドーナツなどの生地には

●**必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる**
油の飛び散りを防ぐ役割があります。

揚げ過ぎに注意

特に次の材料は揚げ過ぎると破裂します。

●けんさきいかやするめいかなど
●コロッケ
●ゆで卵（うずらなど）
●中が空洞の野菜（ししとう・オクラなど）

なべに揚げ残しがないように、常に確認しましょう。

天ぷら

材料（4人分）

かぼちゃ ……………………………100g
（わたと種を取って7〜8mm厚さに切る）
さつまいも・なす………………各1本
（7〜8mm厚さの斜め切り）
さやいんげん ……………………50g
（へたを取って3〜4cm幅に切る）
えび……………………………………4尾
衣
　卵1個＋冷水 …合わせて1カップ
　小麦粉 ……………………1カップ
　　（軽く混ぜる）
揚げ油 ……………800g（約0.9L）

えびを下ごしらえする

1 えびは尾を残して殻をむいて背わたを取り、尾の先を切って水分を出し、腹の方に数か所切り込みを入れる。

揚げる

2 天ぷらなべに油を入れ、**温度「180」**で熱し、野菜・えびに衣を付けて揚げる。（さやいんげんは、2〜3本ずつ束ねて揚げる。）

豚カツ・えびフライ

材料（4人分）

豚ロース肉（約120gの切り身）…4枚
塩・こしょう ………………各少々
えび……………………………………4尾
衣
　小麦粉 ……………………………適量
　卵（溶く） ……………………1個
　パン粉 ……………………………適量
揚げ油 ……………800g（約0.9L）

衣を付ける

1 豚肉は筋切りをして塩・こしょうし、手で軽くたたいてなじませる。

2 えびは尾を残して殻をむいて背わたを取り、尾の先を切って水分を出し、腹の方に数か所切り込みを入れる。

3 それぞれ小麦粉をまぶして余分な粉をはたき、溶き卵、パン粉の順に衣を付ける。

揚げる

4 天ぷらなべに油を入れ、**温度「170」**で熱し、3をそっと入れて色よく揚げる。

鶏のから揚げ

材料（4人分）

鶏もも肉……………………………500g
Ⓐ
　酒・しょうゆ …………各大さじ1
　しょうが汁 ……………小さじ2
　塩・こしょう …………各少々
　ごま油 ……………………小さじ1
卵……………………………………1個
かたくり粉 ………………大さじ4〜5
揚げ油 ……………800g（約0.9L）

鶏肉に下味を付ける

1 鶏肉は余分な脂と筋を取り、約4cm角の大きさに切る。

2 ボールにⒶを合わせ、1を入れて手でよくもみ込み、15〜20分おいて下味を付ける。

3 2に溶き卵を加えて混ぜ、さらにかたくり粉を加えて混ぜる。

揚げる

4 天ぷらなべに油を入れ、**温度「170」**で熱し、3を入れて色よく揚げる。

ロースター自動(オート)で焼く

自動メニュー

●「焼き加減の目安」を参考にし、「焼き加減」を調節してください。
同じ魚でも、大きさ・脂ののりぐあい・季節・鮮度などによって焼けぐあいは変わります。

焼き加減の目安

弱	中	強
●小さい・薄いもの ●脂がのっているもの ●塩分が多いもの ●味付けが濃いもの	◀ ▶	●大きいもの ●水分が多いもの ●皮が銀色の魚

焼き時間の例

●時間は焼き加減「中」の場合です。

生・姿焼き◀

下ごしらえ

1 うろこをこすり取り、水洗いして表面の水気をふき取る。
2 焼く10~15分前に両面に塩（魚の重さの約2%）をふる。
3 再び水で洗って水気をふき取り、尾やヒレなどにたっぷりの化粧塩をする。（焦げ過ぎや型くずれを防ぎます。）
※化粧塩の代わりにアルミ箔を巻いてもよい。

ポイント

●厚みのある魚は、表面が焦げやすいので、厚さ4cm以下にする。
●川魚は、焼く直前に塩をふる。
●あじなどは、表面に切り目を入れるときれいに仕上がる。

弱	中	強	調理例	数量	時間
小さめのもの 小あじ　はたはた こいわし **脂がのっているもの**	**生魚** あじ　いとより さんま　いさき いわし　とびうお レンコ鯛　生にしん 真鯛 あゆ　あまご にじます	**大きめのもの** あじ（約250g以上） 鯛（約400g以上） **水分の多いもの** ひらあじ 甘鯛	**あじの塩焼き** 長さ約25cm 重さ約180gの場合	1~3尾	15~20分
			さんまの塩焼き 長さ約28cm 重さ約150gの場合	1~4尾	15~20分
塩蔵品 塩さんま 一塩いわし ※塩分が多いほど焼き色が付きやすくなる。					

切身/干物◀

ポイント

●厚みのある魚は、表面が焦げやすいので、厚さ4cm以下にする。
●皮の付いている切り身は、皮に切れ目を入れると火の通りがよくなる。
●焼き網に載せるときは、皮面を下にして焼くと尾が反らずに焼ける。

弱	中	強	調理例	数量	時間
	切り身（一塩もの） 甘塩鮭　一塩ほっけ 塩さば ※塩分が多いほど焼き色が付きやすくなる。	**切り身（生魚）** 生鮭　すずき さば　さわら 鯛　まながつお 甘鯛　太刀魚	**甘塩鮭** 長さ約16cm 重さ約80gの場合	1~4切	9~12分
よく乾燥したもの **薄いもの・小さいもの** さんまの開き ししゃも ●うるめいわしの丸干し・みりん干しは手動で焼く。（☞P.40）	**干物** 開き…あじ・ほっけ かます かれい一夜干し あじ丸干し（中~大） 干しはたはた 身欠きにしん		**あじの開き** 長さ約22cm 重さ約120gの場合	1~2枚	9~12分

つけ焼き◀

下ごしらえ

1 約30分間たれにつける。
たれ　しょうゆ…大さじ4　みりん…大さじ3
　　　酒…大さじ1　砂糖…大さじ2
2 たれをキッチンペーパーでふき取り、焼き網に載せる。

弱	中	強	調理例	数量	時間
味の濃いもの **つけ時間の長いもの** 手作りのみりんづけ ●市販のみりんづけは手動で焼く。（☞P.40）	**つけ焼き** ぶりのつけ焼き さわら・鯛のみそづけ ●みそは洗い流す。 各種しょうゆづけ		**ぶりのつけ焼き** 長さ約10cm 重さ約75gの場合	1~4切	10~14分
			さわらのみそづけ 長さ約10cm 重さ約75gの場合	1~4切	10~14分

クッキングメモ

厚みのある魚は
裏面に焼き色が付きにくくなります。

小さめの魚を焼くときは
尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。

冷凍の魚を焼くときは
完全に解凍して焼く。

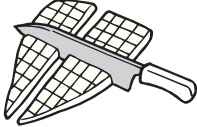
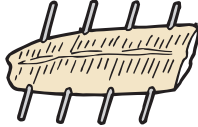
種類の違う魚を一緒に焼かない
焼き過ぎたり、焼き足らなくなることがあります。

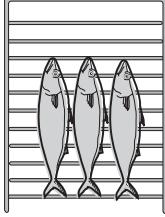
アドバイス
焼き網にサラダ油を薄く塗っておくと、こびり付きにくくなります。

ロースター手動で焼く

焼き時間の目安

●調理物の種類・大きさ・数量などによって、時間は異なるため、様子を　見ながら焼いてください。

種類	品名	数量	火力（弱 中 強）	時間	下ごしらえとポイント
干　物	みりん干し（小）	6枚	弱	4〜8分	●調味料などによって焦げやすいものがあるので、様子を見ながら焼く。
	みりん干し（中）	2枚		6〜8分	
	うるめいわしの丸干し（小）	8〜10尾	強	6〜8分	
いかの姿焼き		2はい	強	8〜10分	*1* 内臓を取り除き、両面に切り目を入れる。 *2* 約30分間たれにつける。 たれ　しょうゆ・みりん…大さじ4 砂糖…………………大さじ1 *3* たれを切り、焼き網に載せる。
さざえのつぼ焼き		5個	強	10〜12分	●はまぐりなど、開くとヒーターに当たるような貝類は焼かない。
鶏　肉	焼き鳥（塩・串）	6本	中	12〜15分	
	つけ焼き（もも肉皮付き・骨なし） 大きさ約15cm×10cm 重さ約250g	2枚	弱	16〜20分	*1* 皮にフォークで穴を開ける。 *2* 約30分間たれにつける。 たれ　しょうゆ・みりん…大さじ4 酒・砂糖…大さじ1 *3* たれを切り、皮を上にして焼き網に載せる。
	塩焼き（もも肉皮付き・骨なし） 大きさ約15cm×10cm 重さ約250g	2枚	中	16〜18分	*1* 皮にフォークで穴を開け、塩・こしょうする。 *2* 皮を上にして焼き網に載せる。
野　菜 その他	焼きなす 直径約4cm	3本	強	15〜20分	●なすの表面に竹串などで穴を開けて、破裂を防ぐ。
	焼きいも 直径約4cm	3本	強	20〜25分	
	焼きおにぎり 厚さ約3cm 1個約100g	4個	強	10〜15分	●4〜5分たったら、ハケでしょうゆを塗る。 ●冷凍ものは、アルミ箔で包んで長めに焼く。

加熱するとそる魚を焼くときは

●いか
切り目を入れ、大きいものは切り分ける。

●あなごなど
串をさす。

小さめの魚を焼くときは

尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。

冷凍の調理物を焼くときは

完全に解凍して焼く。

調理物の高さや直径は4cmまでに

●さざえ・焼きなす・焼きいもなど
扉の開閉時に調理物が引っ掛かったり、調理のできばえに影響します。

アドバイス

焼き網にサラダ油を薄く塗っておくと、こびり付きにくくなります。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い求め先へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社･販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使いかた・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

● 保証書（別添付）

お買い上げ日・お買い求め先名などの記入を必ず確かめ、お買い求め先からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

（ただし、焼き網･パッキンは、消耗部品ですので、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。）

● 補修用性能部品の保有期間

当社は、この IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」「異常表示が出たときは」(☞P.26･27)に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源スイッチとブレーカーを切って、お買い求め先へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- **保証期間が過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

● 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

- 技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- 部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。
- 出張料 は、お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
品　名	IH クッキングヒーター
品　番	KZ-K221DS
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社（以下「当社」）は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報（以下「個人情報」）を、下記のとおり、お取り扱いします。

1. 当社は、お客様の個人情報を、ナショナル パナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
   なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供いたしません。
2. 当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。
3. お客様の個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル パナソニック
修 理 ご 相 談 窓 口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北 海 道 地 区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東 北 地 区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首 都 圏 地 区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中 部 地 区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近 畿 地 区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中 国 地 区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四 国 地 区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九 州 地 区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖 縄 地 区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。 0105

仕様

項目		仕様
電源		単相200V（50-60 Hz 共用）
消費電力		4,000 W
大きさ（約）		幅590 mm × 奥行521 mm × 高さ180 mm
ロースター焼き網	大きさ（約）	幅220 mm × 奥行295 mm
	上ヒーターまでの高さ（約）	50 mm
質量（約）		18.3 kg

	左・右IHヒーター	ロースター
消費電力	各2,000 W	1,550 W
火力調節（約）	8段階調節 120 W相当～2,000 W	自動（オート）：自動調節 手動：3段階調節 980 W相当～1,550 W
右IH 揚げ物温度調節（約）	7段階調節 140～200 ℃	――――
調理タイマー	1分～9時間55分	1分～30分

●待機電力…ゼロ（0.05W未満）※電源スイッチが「切」の状態

左右IHヒーターとロースターを同時に使うときは

●総電力量が4,000Wを超えないようにするため、左右IHヒーターの火力を自動的に下げます。

※左IHヒーターは**「6」**・**「強」**から**「5」**に下げます。

※右IHヒーターは**「強」**から**「6」**に下げます。

（▶キーを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。）

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか	●トップブレートにひび割れなどが発生した。 ●冷却ファンが回らなくなった。	▶	以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です	お買い上げ日	年　月　日	品番	KZ−K221DS
	お買い求め先名	☎（　　）　−	お客様ご相談窓口 ☎（　　）　−	

＊心臓用ペースメーカーをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

松下電器産業株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット

〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02−3035
M0703Y7036